

SUD-EST TRAITEUR

GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

Restaurants scolaires Orange

Menus du 30 mars au 03 avril 2026



S14	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	/	Pizza au fromage	/	Salade verte iceberg	Carottes râpées
Pât Principal	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue	Nuggets de poulet	Rôti de dinde aux herbes	Bolognaise de lentilles bio	Colin poêlé au beurre + citron
Légume/Féculent	Haricots beurre	Epinards à la bechamel	Pommes de terre rissolées	Pennes et emmental râpé	Riz
Produit laitier	Yache Picon	Yaourt fermier sucré bio	Yaourt aromatisé	/	/
Dessert	Purée de fruits bio	/	Fruit	Semoule au lait nappée caramel	Fruit
Goûter	Yaourt à boire fruits rouges Pain au lait	Moelleux fourré fraise Compote à boire		Fromage Pain Fruit	Laitage Pain Bâtonnet chocolat

Légende

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit local

Région Ultrapériphérique

Indication d'origine protégée

Appellation d'origine contrôlée

Recette du Chef

Issus du commerce équitable

Certifications environnementales

Vande Française

Pêche responsable



Les groupes alimentaires



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamuti), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

